

LE CLAN DES MAMMA

ANDREA

Trattoria Familiare

SPRITZ CLASSICO 8
18cl
Le classique (et le meilleur)
Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 8.5
18cl
Pour les plus sauvages...
Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

FRESCO SPRITZ 8.5
18cl
Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Sirop de fleur de sureau Luxardo

ROSSO SPRITZ 8.5
18cl
Fruité et sexy
Campari
Prosecco
Rosemarino Bitter
Jus de cranberry

HUGO SPRITZ 9
18cl
Gin Bombay Sapphire
Prosecco
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe
Citron vert
Perrier

VIRGIN SPRITZ 6
27cl
Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

APERITIVO

du mardi au vendredi, de 19h00 à 20h00

SPRITZ 5
18cl

SUCCO DI FRUTTA 3
20cl

BIRRA 3 / 5
25cl/50cl

#LECLANDESMAMMA

L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI

LES POUILLES



Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur Gioiella. Comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux.

La Burrata est un fromage frais au lait de bufflonne, un peu comme la Mozzarella mais généreusement farci d'un cœur crémeux.

Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de Maldera., producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Andrea. La Stracciatella est fabriqué à base de lait de bufflonne, elle ravira les amateurs de Mozzarella et Burrata avec sa texture crémeuse et fondante. La crème de la crème (de la Burrata!).

Mozzarella fior di latte

La Mozzarella fleur de lait est produite à base de lait de vache (contrairement à la Mozzarella di Bufala, au lait de bufflonne). Notre fleur de lait provient du producteur Sori, dans la région des Pouilles. Mmm cazzo che buono ! Dieu que c'est bon !

CAMPANIE



Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Bellucci » de la tomate.

ABRUZZES



Tartufo

Les truffes sont le péché mignon d'Andrea, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes.



LAZIO



Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olives cultivées dans la région Lazio, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

PIEMONTE



Gorgonzola

Notre Gorgonzola DOP est produit avec beaucoup d'amour dans la région du Piemonte.

EMILIE ROMAGNE



Parmigiano Reggiano

Le Parmesan d'Andrea est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Andrea.

VENETIE



Speck di Coati

Le Speck de Vénétie est produit par la famille Coati depuis plusieurs générations. Un fumage léger, un savoir-faire et une tradition historique en font un jambon incontournable pour les italiens !

ANTIPASTI

23

IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

10.5

BURRATA (125g) con pomodori pachino

Burrata (125g) de chez Gioiella, tomates cerise

11.5

BURRATA PARMA (125g) con rucola

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi

Burrata (125g) de chez Gioiella, roquette, jambon de Parme AOP 16 mois

15

BURRATA AL TARTUFO (125g)

Burrata (125g) de chez Gioiella aux véritables morceaux de truffe

10.5

STRACCIATELLA di Maldera con grissini

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de chez Maldera, gressins

8

CROCCHETTE DI MOZZARELLA, PATATES E SPECK con salsa tartara

Croquettes de mozzarella, pommes de terre et Speck de Coati, sauce tartare

7

CALAMARI ALLA ROMANA salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

13

TAGLIERE DI SALUMI con grissini

Assiette de charcuterie et gressins

SECONDI PIATTI

15
PENNE DELLA MAMMA
Burrata di Gioiella, Speck di Coati,
salsa di pomodoro San Marzano DOP all'Arrabbiata, basilico, Parmigiano
Burrata de chez Gioiella, Speck de Coati,
sauce tomates San Marzano AOP all'Arrabbiata, basilic, Parmesan

14
SPAGHETTI CARBONARA
Les vrais, à l'italienne

14
TAGLIERINI ALLA NORMA, con salsa di pomodoro, melanzane,
pomodorini, basilico, Ricotta
Taglierini, sauce tomate, aubergines, tomates cerise, basilic, Ricotta

15.5
LASAGNE ALLA BOLOGNESE Basta!

18
RISOTTO AL FUNGHI E TARTUFO Parmigiano Regiano DOP
Risotto aux champignons et truffe, copeaux de Parmesan AOP

16
POLLO AL LIMONE E BASILICO, patate novelle, rucola
Poulet au citron et basilic, pommes grenailles, roquette

15
PARMIGIANA
Melanzane grattinate con Mozzarella Fior di latte di Puglia, rucola, Parmigiano
Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait des Pouilles, roquette, Parmesan

19
SCALOPPINA ALLA MILANESE scaloppina di vitello, spaghetti,
salsa di pomodoro San Marzano DOP all'Arrabbiata, basilico
Escalope de veau à la Milanaise, spaghetti,
sauce tomates San Marzano AOP all'Arrabbiata, basilic

21
SALMONE ALL'ACQUA PAZZA
Vino bianco, prezzemolo, aglio, olio d'oliva, patate, pomodorini,
Pavé de saumon au vin blanc, persil, ail, huile d'olive, pommes de terre, tomates cerise

17
INSALATA ANDREA
Rucola, Mozzarella di Bufala di Mozzare, Salmone marinato, avocado,
ravanelli, pomodorini
Roquette, Mozzarella di Bufala de Mozzare, saumon mariné, avocat, radis, tomates cerise

DOLCI

Come alla mamma, a Andrea piace far piacere.
È con grande passione che prepara tutti
i nostri dessert fatti in casa ogni giorno.
Comme sa propre Mamma, Andrea aime faire plaisir.
C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare
tous nos desserts sur place chaque jour.

TIRAMISU ⁸caffè
Le vrai, l'unique

PANNA COTTA, ⁸granola e frutti rossi
Panna cotta granola et fruits rouges

CHEESECAKE LIMONE ⁸
Le fameux cheesecake revisité par les italiens de Little Italy...

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{8.5}con cuore morbido
Moelleux au chocolat, Mascarpone

CAFFE GOURMET ^{9.5}
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

CAFFE E DIGESTIVO

CAFFE

Espresso, decaffeinato	2.8
Cappuccino	4.5
Caffè Latte	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5

DIGESTIVO

Limoncello MammaFiore 4cl	7
Grappa Piave 4cl	7
Grappa Stravecchia Villa Colonna 4cl	7
Grappa Si Amarone Bonollo 4cl	9
Amaretto italiano 4cl	6.5

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO ⁸_{18cl}

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

HUGO SPRITZ ⁹_{18cl}

Gin Bombay Sapphire
Prosecco
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe fraîche
Citron vert
Perrier

FRESCO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

ROSSO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosemarino Bitter
Jus de cramberry

BASILICO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

VIRGIN SPRITZ ⁶_{27cl}

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

I FAVORITI DELLA MAMMA

Da bere senza moderazione!

DISARONNO SOUR ⁹_{18cl}

Disaronno
Jus de citron
Sirop de sucre de canne

VIRGIN MAMAJITO ⁶_{27cl}

Jus de Pomme
Menthe
Citron vert
Perrier

FIERO E TONIC ⁸_{18cl}

Martini Fiero
Orange
Tonic

VIRGIN SPRITZ ⁶_{27cl}

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIBITE

SUCCO DI FRUTTA ^{5.5}_{25cl}

Diffrutta bio

Poire

Pêche

Ananas

ACE (orange - carotte - citron)

CAFFÈ

Espresso, decaffeinato	2.8
Espresso Macchiato	3
Cappuccino	4.5
Caffè Latte	3.5
Americano	2.8
Caffè Frappe	4
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5
Caffè corretto (Amaretto)	7
Mocaccino	4.5

TE

Tè, infusione	3.5
---------------	-----

BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl	4 // 7
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6

BIBITE FRESCHE

Thé glacé, pêche gingembre 27cl	6
Coca Cola, Zero 33cl	4
Finley Tonic 20cl	4
Limonade 20cl	3.5
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl	4
Perrier 33cl	4
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,	3
Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi	
San Pellegrino 50cl//1l	4 // 6
Acqua Panna 75cl	5

ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5
Campari 6cl	5
Limoncello MammaFiore 4cl	7
Sambuca Molinari 4cl	7
Amaretto italiano 4cl	6.5
Disaronno 4cl	8
Marsala 4cl	6
Grappa Stravecchia Villa Colonna 4cl	7
Grappa Si Amarone Bonollo 4cl	9
Vodka Eristoff 4cl	8
Gin Bombay Sapphire 4cl	8
Whisky J&B 4cl	8
Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl	8

I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

VINS ROUGES

15^{cl}/50^{cl}/75^{cl}

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

5.5 / 17 / 24

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

6 / 18 / 25

Chianti DOCG – Castiglioni

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

6.5 / 21 / 32

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

5.5 / 17 / 24

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et fraises mais avec des bulles en bonus

24

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Sapori Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

VENETO

Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

I VINI

VINS ROSÉS

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori
Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

5 / 16 / 23

VINS BLANCS

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna
Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora
Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei
Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

24 / 37

VINS EFFERVESCENTS

15^{CL}/75^{CL}

ASTI

Ponte Villoni
En France il y a le Champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

27

PROSECCO

Riccadonna
Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie
DOC: Denominazione di origine Controllata - Appellation d'origine Contrôlée
IGT: Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée

LE ESPRESSIONI DI ANDREA

Che Figata
C'est vraiment cool

Basta!
Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre: « BASTA! »

L'appetito vien mangiando
L'appétit vient en mangeant

Chi cava il sonno, non si cava la fame
On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

Chi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani
Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

Mmmm cazzo che buono!
Mmmm Dieu que c'est bon!

Carestia prevista, non viene mai
Famine prévue peut être évitée

Chi va a letto senza cena, tutta la notte si demena
Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

Tanto buono che non val niente
Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

La fame è il miglior intingolo
La faim est la meilleure sauce

Chi ha bevuto berrà
Qui a bu boira

IL VOCABULARIO UTILE DI ANDREA

Buongiorno!
Bonjour!

Per favore!
S'il vous plaît!

Puoi darmi il numero del cameriere?
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

Grazie!
Merci!

Passami il sale, per favore
Passe-moi le sel, s'il te plaît

Uno spritz, per favore
Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

Puoi darmi il numero del cameriera?
Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

Un poco più di Parmigiano
Un peu plus de Parmesan

La stessa cosa per favore
La même chose s'il vous plaît

Colpi sparati per il tavolo!
Tournée de shots pour la table!

Tesoro, hai monete per la mancia?
Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

Pago io per tutto
C'est pour moi